



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2007

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Farbe nähert sich einem Rubinrot mit violetten Nuancen. Die Nase ist recht zurückhaltend, doch beim Schwenken öffnet sie sich allmählich. Die Aromenpalette unterstreicht die Zugehörigkeit dieses Weins zu einem großen Terroir, doch das erste Mal seit langer Zeit ist seine Nase genau so verführerisch wie bei seinem Kollegen, dem La Chapelle de La Mission. Der Gaumen bestätigt uns einen süffigen Clarence. Der üblicherweise recht Distanzierte offenbart sich uns mit vollem, köstlichem Mund. Ab dem Jahrgang 2007 nimmt der Zweitwein von Château Haut-Brion in neuer Aufmachung einen neuen Namen an. Le Clarence de Haut-Brion wurde im Jahrgang 2007 unter einem glücklichen Stern geboren.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 337 °C
Niederschlagsmenge: 409 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,69 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 9

Weinlese: 28. August bis 5. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Wenn der Winter und der Frühling mild und feucht sind, ist das Risiko der Entstehung mancher Rebkrankheiten sehr hoch. Die Traktoren fuhren wie nie zuvor die Reihen hinauf und hinunter, um die Reben und ihre Früchte zu schützen. Nie zuvor wurden so viele Hände für die „Grünarbeiten“ benötigt, die Maschinen nicht leisten können, wenn ein wirklich gutes Ergebnis gewünscht ist. Frühes Entblättern ab Ende Juni auf der kälteren Seite, ein wohl überlegtes Ausdünnen, um die Last der Rebe zu vermindern und die verbleibenden Trauben besser zu belüften, und ein zweites, sorgfältiges Entblättern, ohne die Beeren auf der anderen Seite zu beschädigen. Im sonnigen September konnte in aller Ruhe geerntet werden. Bei dem erforderlichen strengen Verlesen wirkten nicht weniger als 200 Personen mit. Wer sich vom Fortschritt im Bordelaiser Weinbau überzeugen möchte, kann den 2007er als Referenzjahrgang heranziehen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon